



LOISEAU  
DES DUCS.®

Loiseau des Ducs est installé dans un hôtel classé Monument historique « L'Hôtel de Talmay » anciennement dit Hôtel des Barres datant du XVIe Siècle.

*« Apprécier l'élégance de la Bourgogne »*

# La carte

<b>Amorces</b>	€
Comme un œuf en meurette <i>nuage de blanc et jaune confit fumé au foin</i> <i>« Le prix de la créativité »</i> <i>du Championnat du monde de l'œuf en meurette 2022</i>	34
La galantine de Bresse Richelieu <i>aux pistaches, crème de moutarde aux truffes et jeunes pousses</i>	36
L'escargot de Bourgogne <i>en crème de champignons de Dijon à l'absinthe blanche de Côte-d'Or,</i> <i>quenelle blonde et nuage de persil</i>	41
<b>Des océans et des rivières</b>	
Le turbot <i>cuit sur l'arête, promenade sur le petit pois et oignon doux torréfié et en velours,</i> <i>vinaigre de sureau, voile de fleurs de printemps</i>	52
Le lieu jaune, <i>aux épices douces, pommes pont-neuf, condiments eurasiens,</i> <i>jus d'arêtes à la graine de carvi</i>	45
<b>Des pâturages et des champs</b>	
Le bœuf Charolais de la Ferme de Clavisy <i>en deux dégustations :</i> <i>- rôti, jus au whiskey malté du domaine Maldant et girolles clous justes saisies, haricots verts primeur</i> <i>- paleron onfit au vin rouge, façon Sénateur Couteaux, nuage de pommes de terre</i>	60
Le pigeonneau de Corton de chez Patrice Sanchez <i>maturé au sel et sucre, vapeur de pamplemousses et Pontarlier</i> <i>aux fenouils du Potager des Ducs en déclinaison fumés et confits</i>	56
Le lièvre à la royale <i>sauce poivrade et tarte foliaire à l'ail doux</i>	58
<b>Nos fromages</b>	
Plateau de fromages affiné par la fromagerie Porcheret <i>de nos régions Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne, du monde</i> <i>aux laits de vache, chèvre, brebis</i>	18

# Menus

## Vauban

*Menu du déjeuner*

*du mardi au vendredi (hors jours fériés et week-end de pont)*

Entrée, plat **ou** plat dessert 40€

Entrée, plat, dessert 55€

La galantine de Bresse Richelieu,  
*aux pistaches, crème de moutarde aux truffes et jeunes  
pousses*

\*\*\*

La sériole  
*cèpes rôtis au thym, velours de sous-bois,  
jus d'arêtes au sésame noir*

**OU**

Potager des Ducs  
*déclinaison de légumes du moment*

\*\*\*

La Fraise  
*intensément fraises, au poivre de Danane fruit,  
moelleux à la banane mûrie au sucre roux*

\*\*\*

Plateau de fromages *affinés par la fromagerie Porcheret  
de nos régions Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne, du  
monde aux laits de vache, chèvre, brebis*  
*sup*  
*plément de 18€*

## Talmay

*Du mardi au samedi*

4 services entrée, poisson, viande, dessert 120€

3 services entrée, poisson **ou** viande, dessert 95€

Retour sur la gougère  
*Brillat-Savarin et Vanille de Tahiti*

\*\*\*

Comme un œuf en meurette  
*nuage de blanc et jaune confit fumé au foin*  
*« Le prix de la créativité »*  
*du Championnat du monde de l'œuf en meurette 2022*

**OU**

L'escargot de Bourgogne,  
*en crème de champignon de Dijon,  
à l'absinthe blanche de Côte-d'Or,  
quenelle blonde et nuage de persil*

\*\*\*

Le lieu jaune,  
*aux épices douces, pommes pont-neuf  
condiments eurasiens, jus d'arêtes à la graine de carvi*

\*\*\*

Le cochon de lait de Bourgogne,  
*au sautoir et l'épaule confite, crème de maïs Corn et oignons  
rouge en pickles au vinaigre de Beaune*

\*\*\*

Plateau de fromages  
*affiné par la fromagerie Porcheret*  
*en supplément 18€*

\*\*\*

Le lait  
*« vache et culotée », en déclinaison :  
crémeux, glacé, fondant et croquant*

Automne 2023 : Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre.  
Toutes nos prestations sont prix nets, services compris. Nos menus sont hors boissons. Eau potable gratuite  
Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE.

## *A commander en début de repas*

Les desserts	€
La Fraise <i>Intensément fraises, au poivre de Danane fruit, moelleux à la banane mûrie au sucre roux</i>	18
Le lait <i>« vache et culotée », en déclinaison : crèmeux glacé, fondant et croquant</i>	18
Le Dulcey yuzu <i>pointe d'huile d'olive vierge extra vierge en supplément de nos menus Vauban et Talmy 5€</i>	20